|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  *МДОУ детский сад №3 "Ивушка"* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  Заведующая |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  /Шаброва А. И./ |
|  **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  Наименование кулинарного изделия (блюда): |  **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ** |
|  Номер рецептуры: |  **224** |
|  Наименование сборника рецептур: |  **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.** |
|  |  |  |
|  **Наименование сырья** |  **Расход сырья и полуфабрикатов** |
|  **1 порц.** |  **100 порц.** |
|  **брутто, г** |  **нетто, г** |  **брутто, кг** |  **нетто, кг** |
|  ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ РАЗВЕСНОЙ 1 КГ |  104 |  104 |  10,4 |  10,4 |
|  СОЛЬ |  1 |  1 |  0,1 |  0,1 |
|  КРУПА МАННАЯ |  7 |  7 |  0,7 |  0,7 |
|  САХАР ПЕСОК |  10 |  10 |  1 |  1 |
|  ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) |  0,07 шт. |  3,71 |  7 шт. |  0,37 |
|  МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ |  3,1 |  3,1 |  0,31 |  0,31 |
|  СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ |  4,4 |  4,4 |  0,44 |  0,44 |
|  СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ |  5 |  5 |  0,5 |  0,5 |
|  ПОВИДЛО |  20 |  20 |  2 |  2 |
|  **Выход: 110/20** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** |  |  |  |  |  |
|  Белки, г |  20,1 |  |  В1, мг |  0 |  |  Са, мг |  160,0 |  |  |  |  |
|  Жиры, г |  13,4 |  |  С, мг |  0,3 |  |  Mg, мг |  26,7 |  |  |  |  |
|  Углеводы, г |  33,5 |  |  А, мг |  0,1 |  |  Р, мг |  213,8 |  |  |  |  |
|  Энергетическая ценность, ккал |  340,0 |  |  E, мг |  1,6 |  |  Fе, мг |  1,1 |  |  |  |  |
|  |
|  ***Технология приготовления:*** |
|  Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. |
|  |
|  ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
|  При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С. |
|  |
|  ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
|  • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом; • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; • запах — запеченного творога с соусом; • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  Старшая медицинская сестра |  |  |  |  |  |  |  |  /Плясунова Е.А./ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  Повар |  |  |  |  |  |  |  |  /Шипова Н.В./ |